PUBLICATION 581 PUBLIÉ EN AVRIL 1942
BULLETIN DU CULTIVATEUR 38 RÉIMPRESSION
DOMINION DU CANADA—MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

LA PRÉPARATION DES VOLAILLES POUR LA VENTE

ENGRAISSEMENT EN ÉPINETTE, SAIGNÉE ET PRÉPARATION, CATÉGORIES DU GOUVERNEMENT

LE PRODUIT PRÉPARÉ, POULETS DE LA CATÉGORIE A "NOURRIS AU LAIT", EMBALLÉS POUR L'EXPÉDITION

Service des marchés

Division des animaux de ferme et de leurs produits

lié par ordre de l'Honorable James G. Gardiner, Ministre de l'Agriculture, Ottawa, Canada

-42

630.4
C212
P 581
1942
fr.
c.3

742 c.3

Digitized by the Internet Archive
in 2012 with funding from
Agriculture and Agri-Food Canada – Agriculture et Agroalimentaire Canada

http://www.archive.org/details/laprparationdesv00cana

La préparation des volailles pour la vente

L'ENGRAISSEMENT EN ÉPINETTE

De tous les travaux de la ferme, il n'en est aucun qui rapporte plus, proportionnellement au temps exigé, que la pose de la dernière main dans la préparation d'un produit avant de l'offrir en vente, et il n'y a peut-être pas de produit auquel cette règle s'applique mieux qu'aux volailles, dont l'alimentation et la préparation exigent des soins tout spéciaux. Les volailles de la ferme qu'on laisse ramasser elles-mêmes leur nourriture sur le parcours, ne peuvent guère être classées pour la vente que dans les "Catégories B" ou "C"; ces mêmes volailles engraissées en épinette au moyen de bonnes rations font des produits de choix comme la "Catégorie A nourrie au lait" ou la "Catégorie Spéciale nourrie au lait". L'amélioration de la qualité n'est pas le seul résultat de cet engraissement en cage; on gagne aussi sur le poids qui est plus élevé.

Les principaux commerçants de gros ont accepté les catégories officielles du gouvernement comme base de transactions et établi de *grosses différences* de prix entre ces catégories; les cultivateurs ont donc aujourd'hui une superbe occasion d'accroître leurs bénéfices en engraissant leurs volailles sur la ferme même. L'augmentation de poids d'une livre ou plus que l'on obtient par cet engraissement est la cause principale du fini et du classement supérieurs des oiseaux et c'est aussi cette dernière livre qui coûte le moins cher de toutes, pendant toute la période de croissance. Les volailles de table, qu'elles soient vendues en vie ou mortes, devraient toujours être spécialement engraissées, et la cage d'engraissement ou "épinette" est essentielle pour cela.

La vignette en première page représente l'objet principal de l'engraissement en épinette: des poulets de la "Catégorie A nourris au lait", bien finis, classés et emballés, prêts à être expédiés.

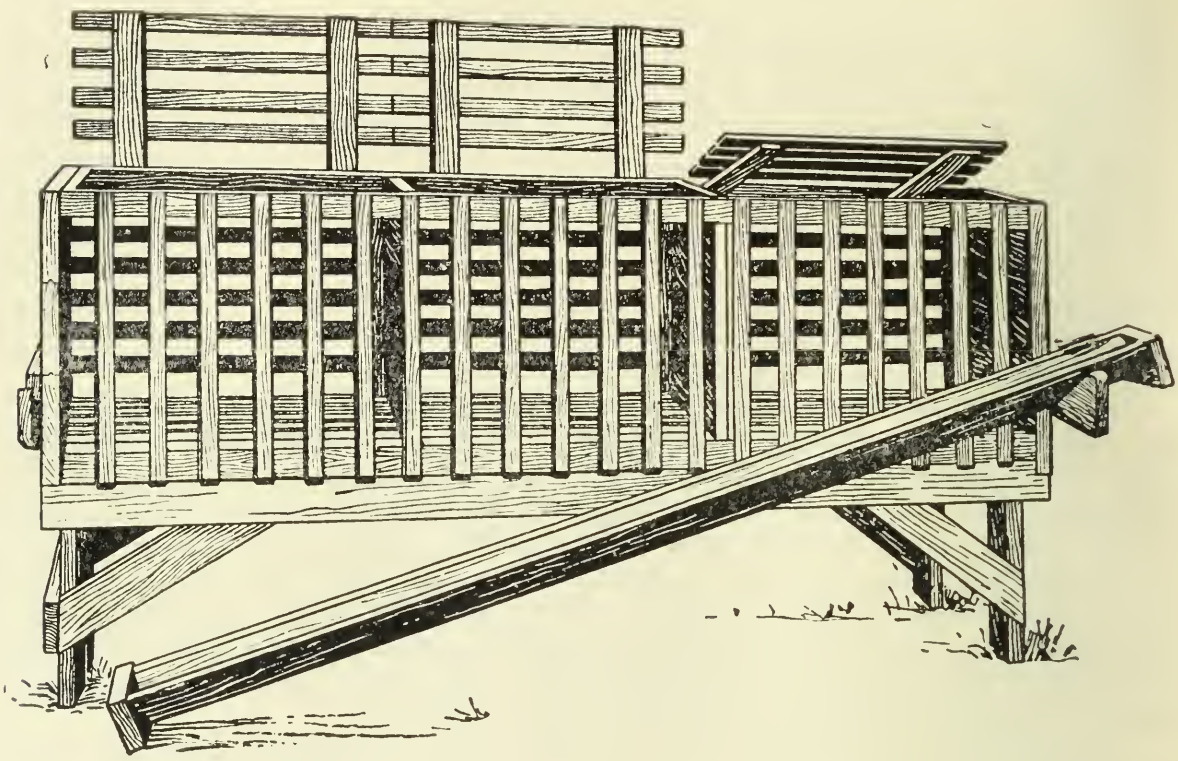
L'ÉPINETTE OU CAGE D'ENGRAISSEMENT

L'épinette, qui s'est montrée utile pour l'engraissement des volailles dans la pratique générale, se fabrique très aisément, et l'on trouve généralement sur la ferme ordinaire tous les matériaux nécessaires pour cela. La vignette suivante montre l'apparence générale d'une bonne épinette.

Voici quelles sont les spécifications pour la construction d'une cage d'engraissement de ce genre:—

Longueur—6 pieds, dimensions intérieures.
Largeur—16 pouces, dimensions intérieures.
Profondeur—20 pouces, dimensions intérieures.
Divisée en trois compartiments au moyen de deux cloisons s'ajustant bien.
Morceaux de charpente—2 pouces par $\frac{7}{8}$ de pouce.
Lattes—Du fond, $\frac{7}{8}$ de pouce par $\frac{5}{8}$ de pouce.
Du dos, du dessus et du devant, $\frac{7}{8}$ de pouce par $\frac{3}{8}$ de pouce.
Espacement des lattes—Devant, verticalement, espacées de 2 pouces.
Fond, en longueur, espacées de $1\frac{1}{2}$ pouce.
Dos, en longueur, espacées de 2 pouces.
Dessus, en longueur, espacées de 2 pouces.
Couvercles—Coupez les lattes par-dessus les cloisons; clouez sur les dessous des tringles de 1 x 2 pouces et attachez au dos par des charnières.
Augette ou mangeoire—En forme de "V", en planchettes de $2\frac{1}{2}$ pouces et de $2\frac{1}{2}$ pouces de large à l'intérieur.

Les épinettes peuvent être placées sur des supports à 16 pouces du sol. Les fientes tombent dans du sable ou d'autres matériaux absorbants. On met sur le devant de chaque épinette une légère mangeoire en forme de "V", mesurant 2½ pouces à l'intérieur; le fond de cette mangeoire est à 4 pouces au-dessus du plancher de l'épinette et le bord intérieur supérieur est à 2 pouces de l'épinette.



L'ÉPINETTE OU CAGE D'ENGRAISSEMENT

Si l'on désire mettre des épinettes en rangées, l'une par-dessus l'autre, il faudra mettre les portes sur le devant au lieu de les placer sur le dessus et mettre une casserole ou des planches sous toutes les épinettes, à l'exception de celle du dessous, pour recevoir les fientes.

Ces épinettes peuvent être faites avec de vieilles caisses d'emballage ou tous les morceaux de bois qui peuvent être utiles pour cela; cependant, une épinette faite de bons matériaux est la meilleure.

Ce genre d'épinette peut recevoir douze oiseaux à engraisser, quatre dans chacun des trois compartiments.

OÙ METTRE LES ÉPINETTES

Pour que cet engraissement réussisse bien, il faut que l'épinette soit tenue dans un endroit sec, frais, tranquille et bien ventilé, comme, par exemple, un hangar, une grange ou une étable, pas trop loin de la maison. Il faut également qu'il y ait assez de lumière pour que les oiseaux puissent voir leur nourriture. Il faut surtout assurer la tranquillité et le contentement des oiseaux, éviter tout ce qui peut les déranger. Une pièce trop chaude est mauvaise, mais il ne faut pas non plus que la température descende trop bas; il faut éviter les courants d'air; c'est là un détail essentiel. Une température de 45° à 50° Fahrenheit est très bonne pour l'engraissement en épinette.

LE CHOIX DES OISEAUX POUR L'ENGRAISSEMENT

Les meilleurs sujets pour l'engraissement sont ceux de taille moyenne, qui appartiennent aux races à toutes fins. Plus l'oiseau est fort et vigoureux, mieux il profite. La race Leghorn et les autres espèces de poids léger font de bons poulets de gril, mais de mauvais poulets pour la rôtissoire, car elles sont trop nerveuses pour se faire à l'engraissement en épinette; par contre, les Plymouths Rock Barrées ou les autres races à toutes fins sont idéales pour l'engraissement.

C'est à l'âge de six mois ou à peu près que les jeunes cochets des races à toutes fins devraient être soumis à l'engraissement; c'est alors qu'ils donnent les meilleurs résultats. Evitez les sujets trop avancés dont les caractères mâles sont déjà très prononcés; ils ne conviennent pas du tout pour l'engraissement. Il est essentiel qu'ils soient développés, en assez bon état de chair, et sans vermine; en somme qu'ils aient la charpente nécessaire et qu'ils soient dans l'état voulu pour tirer le meilleur parti possible des rations qu'ils reçoivent. Les cochets un peu maigres, mais en bon état sous d'autres rapports, sont ceux qui font la plus forte augmentation de poids en épinette, mais ils ne sont pas généralement aussi bien finis ni d'aussi bonne qualité après l'engraissement que ceux qui avaient une meilleure couverture de chair au commencement de l'engraissement.

Si les oiseaux ont de la vermine, il faudra les en débarrasser avant de les mettre en épinette Le sulfate de nicotine est bon pour cela. Si l'épinette d'engraissement a déjà servi, il faudra la nettoyer et la désinfecter parfaitement. La quantité de sulfate de nicotine à appliquer et les instructions pour l'emploi sont données sur le contenant.

ENGRAISSEMENT EN ÉPINETTE

Le commencement de la période d'engraissement est très important. Si les poulets que l'on met en épinette ont leurs jabots pleins de nourriture, on leur fait passer un repas et on les nourrit légèrement pendant quelques jours. Au moment même où l'on met les oiseaux en épinette, on leur donne, dans leur premier repas, un purgatif sous forme de sel d'Epsom, à raison d'une livre par cent oiseaux. On fait dissoudre ce sel dans de l'eau et l'on emploie cette solution en mélange avec le premier repas.

Ne donnez pas beaucoup de nourriture pour commencer. Si l'on donnait aux poulets tout ce qu'ils veulent manger le premier jour, ils perdraient leur appétit et maigriraient. Il vaut mieux les laisser sans nourriture pendant les premières douze heures après la mise en épinette que de les suralimenter. On fera bien de les tenir sur leur appétit pendant les quelques premiers jours jusqu'à ce qu'ils s'habituent à leurs nouveaux quartiers. Ils profitent mieux sur deux repas par jour que sur trois repas, spécialement si la période d'engraissement dure plus d'une semaine. On ne devrait jamais laisser de la nourriture devant eux plus de vingt minutes; après ce temps on enlèvera tous les restes pour les donner à d'autres volailles. *Après chaque repas, on nettoiera avec soin les mangeoires;* on mettra une provision de gravier à la disposition des poulets deux ou trois fois par semaine.

Le nourrisseur qui obtient les meilleurs résultats est celui qui règle la distribution de nourriture de façon à ce que les poulets consomment tout ce qu'ils reçoivent à chaque repas sans en laisser. Ne donnez que juste la quantité qu'ils peuvent consommer rapidement; ce détail est surtout important lorsque l'on fournit trois repas par jour. Après chaque repas, les poulets devraient être en état de manger encore un peu plus; c'est-à-dire qu'on ne devrait jamais leur donner à un repas tout ce qu'ils peuvent consommer.

DURÉE DE L'ENGRAISSEMENT

La durée de la période d'engraissement en épinette dépend des poulets et du marché. Il y a des poulets qui supportent l'engraissement plus longtemps que d'autres. Il faut en général trois semaines pour changer la texture de la chair, mais il y a des poulets qui n'endurent pas plus de dix jours d'engraissement. On les enlèvera dès qu'on s'aperçoit qu'ils ne mangent pas bien. Il y en a d'autres qui résistent à l'engraissement pendant quatre ou cinq semaines, et il peut être avantageux de les nourrir pendant ce temps pour un marché spécial. Mais en général, c'est pendant les deux ou trois premières semaines que la meilleure augmentation de poids est faite, et beaucoup de nourrisseurs préfèrent ne pas dépasser cette période de temps.

COMMENT ENGRAISSER

Dans l'engraissement en épinette, il faut tenir compte du fait que le but principal est d'améliorer la qualité des volailles pour qu'elles puissent se classer dans la "catégorie spéciale" ou dans la "catégorie A, nourris au lait", car ce sont ces deux qualités qui se vendent le plus cher. On trouvera une définition complète des catégories au chapitre intitulé "Catégories du Gouvernement" à la page 13 de ce bulletin.

Voici quelques principes généraux dont on fera bien de se souvenir:

Il ne faut jamais donner de grain rond.

Tout le grain doit être finement moulu.

La nourriture doit toujours être savoureuse et appétissante, et pour cela on peut ajouter un peu de sel à la ration.

Un mélange de grains moulus donne les meilleurs résultats, car les oiseaux ne se fatiguent pas aussi vite d'une variété que d'un même aliment.

Toute la nourriture doit être donnée à l'état mou, de la consistance d'une bouillie claire pour qu'on puisse la verser d'une chaudière ou la distribuer au moyen d'une cuiller plate ou d'un bardeau.

Les meilleurs matériaux pour mélanger les ingrédients secs de la ration sont les suivants, par ordre de leur valeur relative: lait de beurre fait sur la ferme, lait sur ou écrémé, poudre commerciale de lait de beurre ou lait de beurre semi-solide.

Le lait employé peut être frais ou légèrement sur, mais lorsque l'engraissement est commencé il ne faut pas changer du lait frais au lait sur ou vice-versa; il faut continuer à donner soit du lait frais ou du lait sur pendant tout l'engraissement.

On obtient de meilleurs résultats en mélangeant la nourriture un repas d'avance.

On enlèvera avec soin les balles grossières de toutes les moulées.

RATION À DONNER

Les recherches conduites à la Ferme expérimentale centrale ont indiqué de façon bien claire que le maïs ou "blé d'Inde" est le meilleur grain pour l'engraissement en épinette. Les deux maïs, blanc et jaune, sont aussi bons l'un que l'autre, mais comme le marché préfère les oiseaux à chair blanche, on devrait plutôt se servir de maïs blanc moulu pour que l'oiseau engraissé puisse être classé comme "Nourri au lait". Le blé d'Inde a les trois avantages que voici: les oiseaux qui en reçoivent atteignent un poids plus élevé que ceux qui sont nourris de tout autre grain, la quantité de graisse formée est plus forte, et enfin, il en faut beaucoup moins que de toute autre céréale.

Le sarrasin moulu et le blé moulu viennent immédiatement après le blé d'Inde au point de vue de l'utilité et de l'efficacité. Ce sont parmi tous les autres grains les seuls qui aient produit la même augmentation de poids que le blé d'Inde; par contre, il a fallu une plus grande quantité de nourriture pour obtenir ce poids et la quantité de graisse formée n'était pas aussi forte.

L'avoine et l'orge moulues se valent, mais elles sont beaucoup moins bonnes que le maïs, le blé et le sarrasin.

Nous basant sur les faits qui précèdent, nous pouvons dire que le blé d'Inde, le blé ou le sarrasin moulus devraient former la base d'une pâtée d'engraissement; ils peuvent être donnés séparément ou en combinaison. Si l'on a du blé d'Inde, celui-ci devrait former le plus gros du mélange.

Les grains que nous venons de mentionner, donnés séparément, peuvent produire de bons résultats, mais la règle est de combiner deux ou plusieurs grains dans une ration d'engraissement, suivant le prix qu'ils coûtent et la facilité que l'on a de se les procurer.

Il y a certains suppléments qui favorisent l'augmentation de poids ainsi que le dépôt de graisse et qu'il peut être avantageux d'ajouter à cause de cela au mélange. Par exemple, l'addition de 5 à 8 pour cent de graisse de mouton ou de bœuf à la moulée favorise l'augmentation de poids et la formation de graisse et améliore la qualité des poulets. On recommande donc fortement d'ajouter de la graisse lorsqu'on peut s'en procurer à prix raisonnable. On fait fondre cette graisse et on la mélange rapidement, tandis qu'elle est encore chaude et avant qu'elle durcisse, à une certaine quantité de la moulée. On ajoute ensuite ce mélange au reste de la moulée en l'incorporant parfaitement.

L'addition de farine de viande en proportion de 10 pour cent a également favorisé l'augmentation de poids, mais un fait dont il convient de tenir compte c'est que le coût de la ration doit être tenu dans des limites raisonnables. On ajoute parfois à la ration de petites patates crues qui donnent d'assez bons résultats parce qu'elles ne coûtent pas cher, quoique ce ne soit pas cependant une bonne nourriture pour l'engraissement.

Quelle que soit la ration d'engraissement employée, on devrait toujours la mélanger avec une forme ou une autre de lait, comme nous le disions plus haut, afin d'obtenir les meilleurs résultats.

COMMENT SAIGNER ET PRÉPARER LES VOLAILLES

La dernière phase de la préparation des volailles pour la vente, la saignée et la préparation, a aussi une très grande importance. Il suffit d'un peu de négligence, d'un peu d'indifférence dans la façon de saigner et d'enlever les plumes pour que la qualité des volailles soit abaissée d'une ou deux catégories. La décoloration qui suit une saignée mal faite ou insuffisante, une déchirure dans la chair résultant d'une plumaison négligente, la présence de saleté et de terre sur l'oiseau fini, toutes ces choses abaissent d'au moins une catégorie la qualité d'un oiseau.

Pour le moment, tout au moins, c'est la ferme qui est le meilleur endroit pour la préparation des volailles pour le marché. Avant d'essayer de saigner et de préparer les volailles pour le marché, les cultivateurs feront bien de s'adresser à leur agronome provincial ou au représentant du Ministère fédéral de l'Agriculture, qui pourra leur montrer le meilleur moyen de le faire.

PRÉPARATION POUR LA VENTE

On ne saurait trop insister sur la bonne préparation des volailles. Voici les conditions techniques posées par les règlements fédéraux sous les "Types modèles canadiens pour les volailles habillées":

Voici quelle est la méthode réglementaire pour la saignée et la préparation des volailles pour la vente:—

Il faut que les volailles soient privées de nourriture pendant une longueur de temps suffisante pour que le jabot et les intestins soient vides et que, pendant ce temps, elles aient accès à de l'eau propre pour boire.

Il faut également qu'elles soient bien saignées pour qu'il ne reste pas de sang dans les extrémités; non vidées, portant la tête et les pattes; plumées à sec, toutes les plumes enlevées, mais on pourra, si on le désire, laisser quelques plumes autour de la tête et de l'extrémité des ailes; refroidies à sec, les pattes propres, l'anus bien nettoyé, tout le sang enlevé de la bouche et le jabot vide. Si le jabot de l'oiseau contient de la nourriture, il faut l'enlever, de préférence par l'arrière du cou, mais cet enlèvement du jabot abaisse d'au moins une catégorie la qualité de l'oiseau. Il est préférable que la tête soit enveloppée.

Lorsque les oiseaux ont été sacrifiés par tout autre moyen qu'une saignée bien effectuée par la bouche, ou lorsqu'ils ont été ébouillantés au lieu d'être plumés à sec, ou enfin, lorsqu'ils ont été vidés au lieu d'être laissés non vidés, ce fait ou ces faits doivent être indiqués sur l'extrémité de la boîte qui porte les catégories et les poids.

ABATAGE OU SAIGNÉE

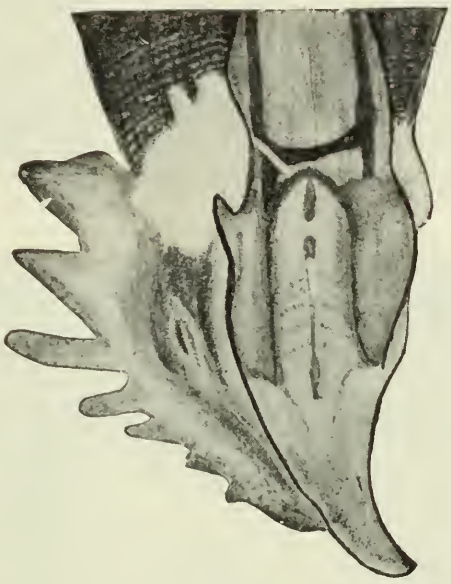
Le meilleur moyen de tuer une poule est de la saigner par la bouche, puis de percer la cervelle. On saigne en tranchant la veine jugulaire dans la bouche; la vignette ci-jointe montre clairement la façon de faire cette opération. Après avoir tranché la veine et dès que l'oiseau saigne abondamment, on perce la cervelle. On le fait en insérant la lame du couteau dans le sillon de la voûte de la bouche (voir vignette). Ce n'est que par la pratique que l'on apprend à bien faire cette opération. Il y a pour cela des couteaux spéciaux, mais l'on peut employer n'importe quel couteau pointu, pourvu que la lame ne soit pas trop grosse.

Pour que la saignée et la plumaison puissent se faire plus commodément, on suspend l'oiseau à bonne hauteur en se servant pour cela d'un court morceau de

forte corde, portant à une extrémité un bouton de bois, de cuir ou de métal, et, à l'autre extrémité, une boucle, qui est suspendue à un clou. L'extrémité de la corde qui porte le bouton est passée autour des pattes de l'oiseau et entre les pattes et la corde, pour tenir fermement.

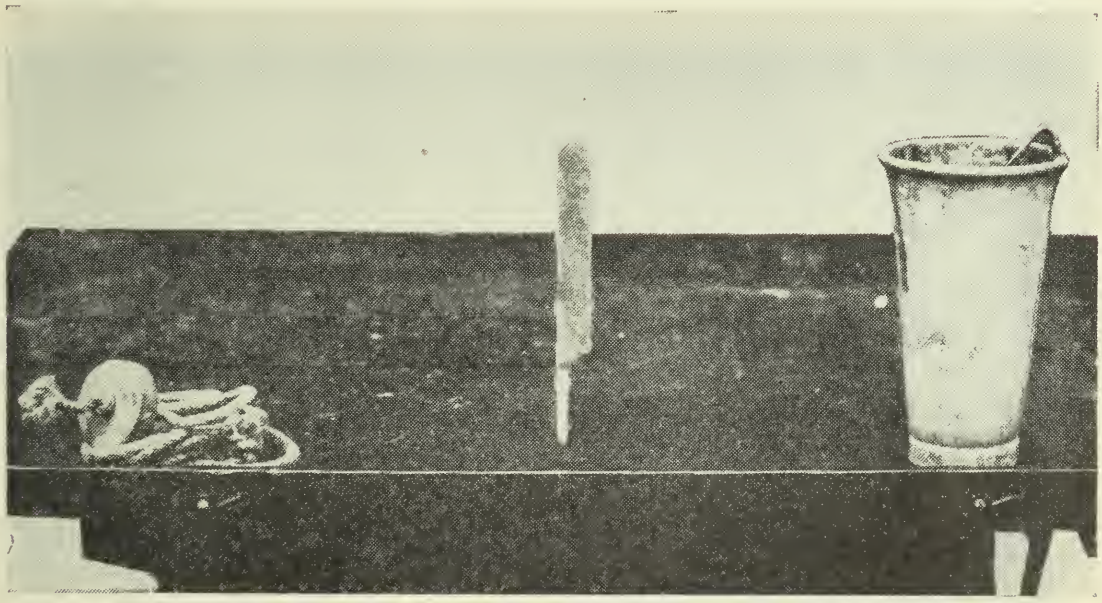
Les vignettes ci-jointes représentent la méthode adoptée pour sacrifier et préparer les volailles et la façon de faire ces opérations.

La tasse pour recueillir le sang est essentiellement celle qui est représentée dans la vignette et elle est alourdie à l'intérieur avec du ciment ou une substance de ce genre afin de tenir le cou de l'oiseau tendu pour que celui-ci ne puisse se secouer la tête.

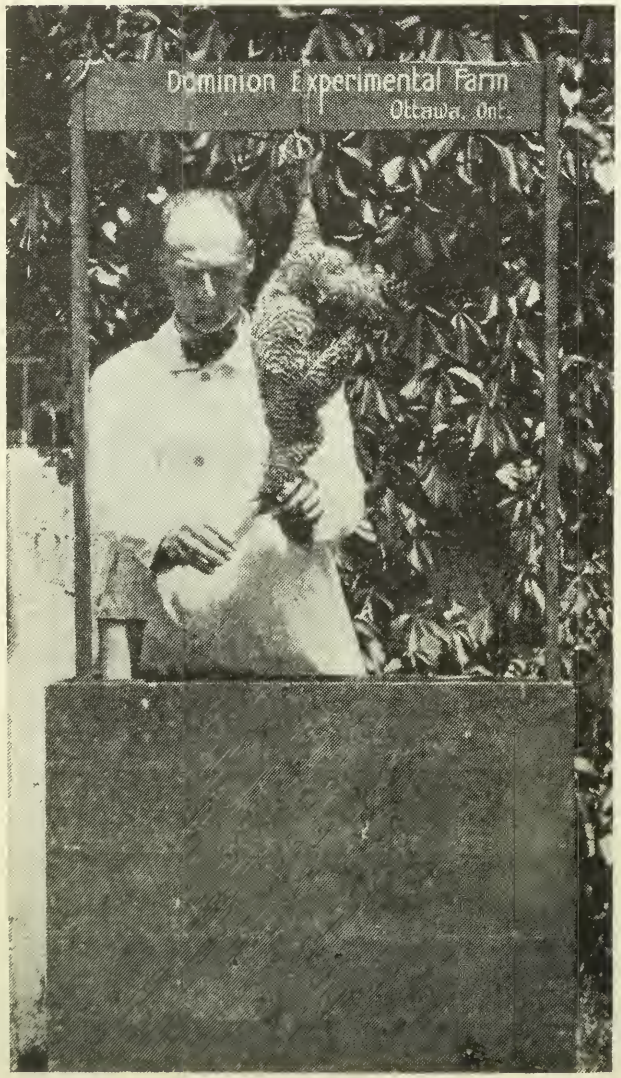


COMMENT SAIGNER

Pour saigner, on tranche à travers la veine à la marque blanche, à l'intérieur de la bouche et du côté gauche du cou de la volaille. Pour atteindre la cervelle, on enfonce le couteau dans la marque blanche, à la voûte de la bouche.

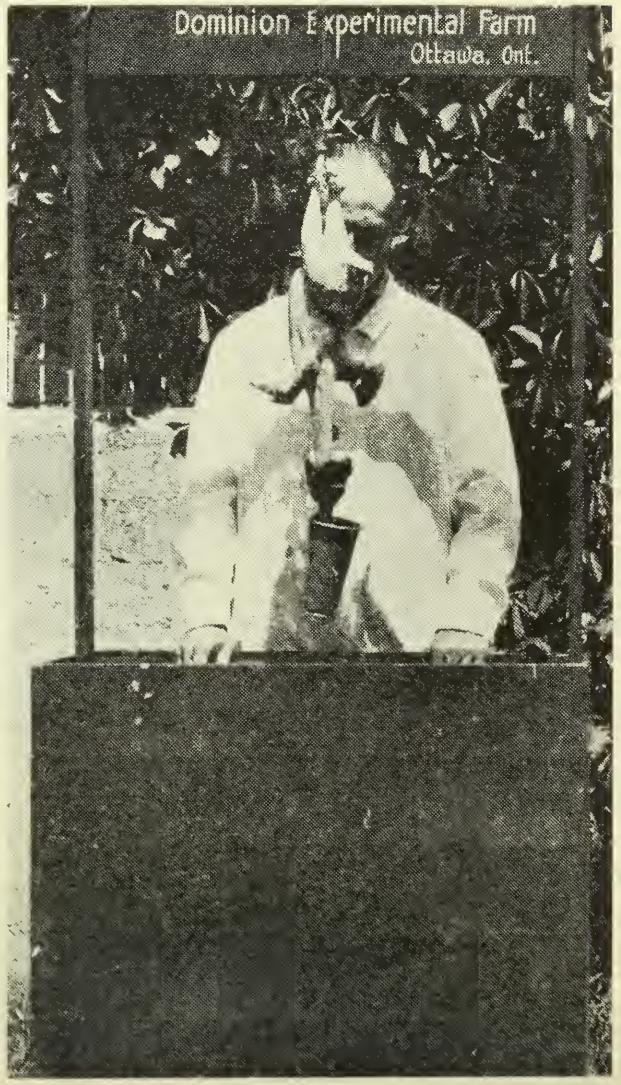


Outillage pour saigner. (Corde avec bouton: couteau et tasse pour recueillir le sang.)



1. Comment insérer le couteau.

2. Commencement de la plumaison.



3. L'opération terminée.

PLUMAISON (ENLÈVEMENT DES PLUMES)

La plumaison à sec est le moyen le plus pratique d'habiller, c'est-à-dire préparer les volailles sur la ferme. Il est facile, rapide, et lorsqu'il est bien effectué, l'oiseau présente une belle apparence. Les plumeurs expérimentés peuvent enlever toutes les plumes d'un oiseau en quarante à quatre-vingt-dix secondes, et avec un peu de pratique, une personne ordinaire peut plumer un oiseau complètement en une minute à une minute et demie.

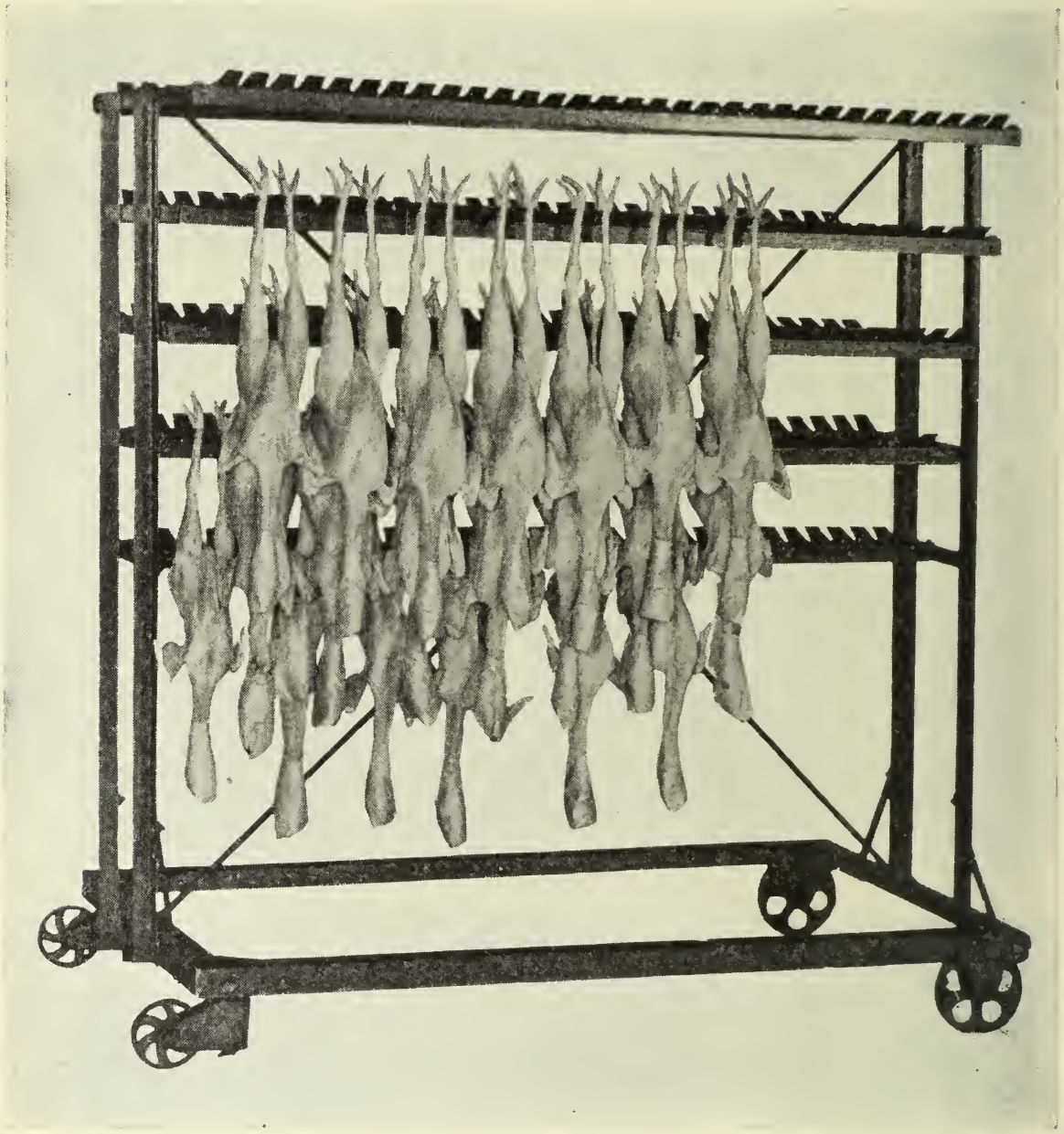
Dans la plumaison à sec les experts suivent un système bien arrêté. Tandis que la main gauche empêche l'oiseau de remuer en fixant les ailes au dos, la main droite, en trois mouvements, enlève les plumes des ailes et de la queue; on enlève ensuite les plumes du corps en partant de la poitrine, à partir des hanches et en descendant, puis les plumes du dos, du cou et des ailes et en dernier lieu les plumes des jambes.

La facilité avec laquelle les plumes s'enlèvent dépend directement du soin que l'on a mis à bien percer la cervelle et le centre nerveux, immédiatement derrière la cervelle. Lorsque cette opération est bien faite, les muscles des cellules de la peau qui retiennent les plumes se relâchent et les plumes tombent presque littéralement. Après que toutes les plumes sont enlevées et avant que l'oiseau soit suspendu sur le râtelier de refroidissement, il faut avoir soin de voir à ce que l'extrémité inférieure des intestins ne contienne pas d'excréments. On le fait en appliquant une pression sur l'abdomen à partir d'un point à trois ou quatre pouces de la queue, en poussant vers l'anus.

PREMIER REFROIDISSEMENT

Le premier refroidissement des volailles pour la vente est une opération des plus importantes; l'oiseau qui n'est pas bien refroidi et bien préparé après l'abatage et la plumaison perd aisément tout l'éclat, toute la fraîcheur que l'engraissement lui a fait gagner.

Dès que les oiseaux sont plumés on les refroidira pendant vingt-quatre heures à une température de 32 degrés Fahrenheit. On aura soin de les suspendre de façon que l'air froid puisse circuler tout autour. On les met en caisse immédiatement après ce refroidissement, et à la même température.



Un râtelier pour le refroidissement des volailles.

CATÉGORIES DU GOUVERNEMENT

Suit la liste et la définition des catégories du gouvernement adoptées comme base du commerce des volailles mortes ou habillées au Canada et spécifiées dans les "Types modèles pour les volailles habillées" en application des règlements fédéraux.

Catégorie Spéciale
Catégorie A
Catégorie B
Catégorie C
Catégorie spéciale Nourries au lait
Catégorie A Nourries au lait
Catégorie B Nourries au lait

Catégorie "Spéciale".—Les conditions pour l'admission des volailles à la catégorie "Spéciale" sont les suivantes:

(*a*) Conformation physique normale, sans difformités;
(*b*) Bien garnies de chair, poitrine pleine et bien recouverte de chair, proportionnellement à la longueur et à la profondeur du corps;
(*c*) Poitrine, dos, hanches et os du bassin bien recouverts de graisse;
(*d*) Pas plus de cinq petites plumes sur la poitrine ou pas plus de dix sur une autre partie du corps;
(*e*) Aucune décoloration provenant d'une cause quelconque;
(*f*) Aucune déchirure sur la poitrine.

Le nombre des déchirures sur le reste du corps de l'oiseau ne doit pas dépasser deux, et la longueur de ces déchirures ne doit pas dépasser

(i) un quart de pouce chez les poulets de gril et les pigeons;
(ii) un demi-pouce chez les autres poulets, les poules et coqs, les canards et les pintades;
(iii) trois quarts de pouce chez les dindes et les oies.

Catégorie "A".—Les conditions pour l'admission des volailles à la catégorie "A" sont les suivantes:

(*a*) Conformation physique normale, sans difformités;
(*b*) Relativement bien garnies de chair, proportionnellement à la longueur et la profondeur du corps. Un bréchet légèrement proéminent n'est pas une disqualification;
(*c*) Poitrine, dos, hanches et os du bassin montrant de la graisse chez les poulets, et bien recouverts de graisse chez toutes les autres volailles;
(*d*) Pas plus de six petites plumes sur la poitrine, et pas plus de douze sur toute autre partie du corps;
(*e*) Pas de décoloration proéminente ou apparente, provenant d'une cause quelconque, et d'une étendue de plus d'un demi-pouce carré sur la poitrine, ou d'un pouce carré sur une autre partie du corps et,
(*f*) Pas plus d'une déchirure d'une longueur de plus d'un quart de pouce, ou pas plus de trois petites déchirures sur la poitrine.

Le nombre des déchirures sur le reste du corps ne doit pas dépasser deux, et la longueur de ces déchirures ne doit pas dépasser

(i) un demi-pouce chez les poulets, poules et coqs, canards, pigeons et pintades;
(ii) trois quarts de pouce chez les dindons et les oies.

Catégorie "B".—Les conditions pour l'admission des volailles à la catégorie "B" sont les suivantes:

(*a*) Conformation physique normale, mais un bréchet (os de la poitrine) légèrement tordu n'est pas une cause de disqualification;

(*b*) Raisonnablement charnues, quoique insuffisamment pour la catégorie "A";

(*c*) Couche suffisante de graisse pour que l'oiseau n'ait pas une apparence rouge foncé;

(*d*) Assez bien plumées pour que les petites plumes qui restent ne gâtent pas l'apparence de l'oiseau;

(*e*) Pas de décoloration prononcée provenant d'une cause quelconque;

(*f*) Pas plus de deux déchirures de plus d'un demi-pouce de longueur sur la poitrine.

Le nombre des déchirures sur le reste du corps ne doit pas dépasser trois, et la longueur de ces déchirures ne doit pas dépasser

(i) un demi-pouce chez les poulets, poules et coqs, canards, pigeons et pintades;

(ii) un pouce chez les dindes et les oies.

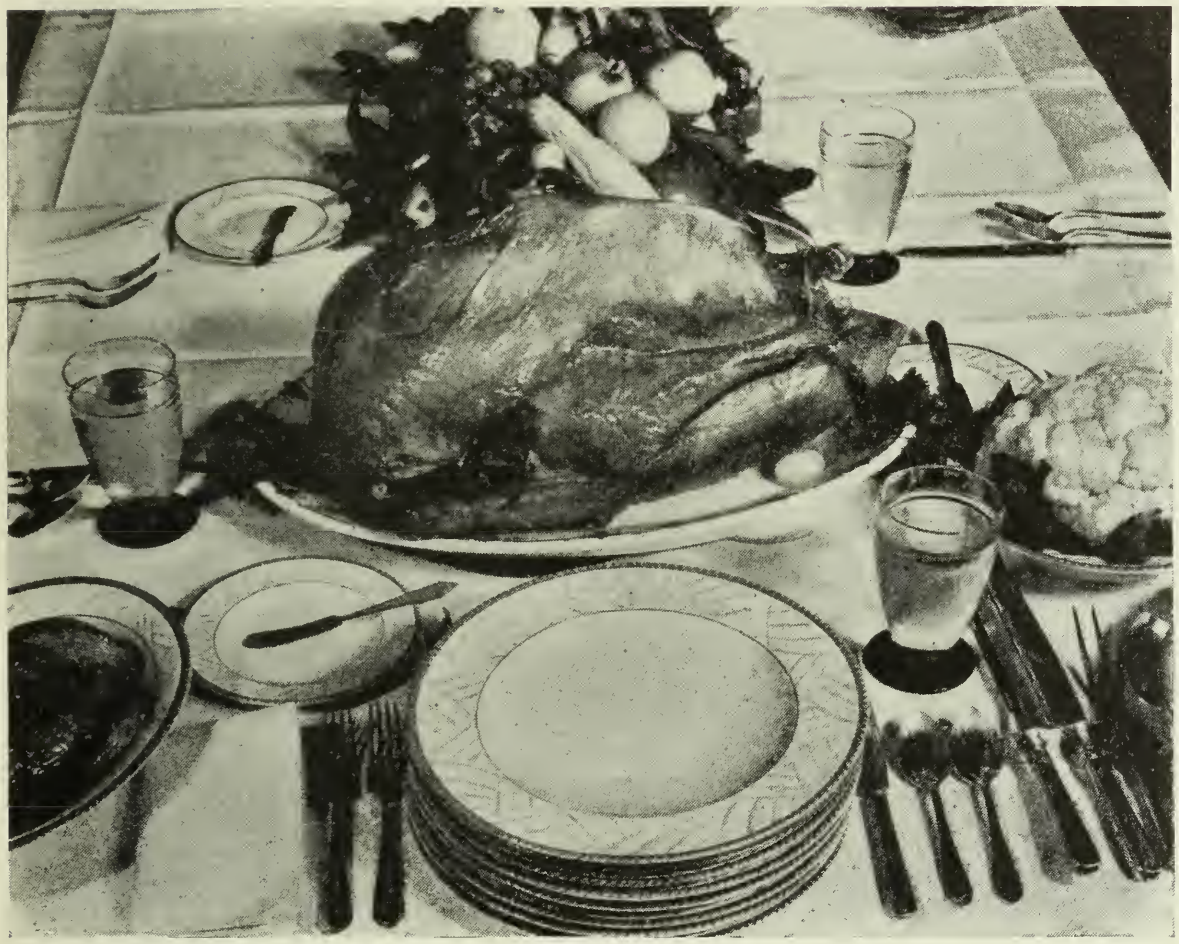
Catégorie "C".—Les conditions pour l'admission des volailles à la catégorie "C" sont les suivantes:

Assez bien charnues, pas de fortes décolorations provenant d'une cause quelconque, pas de déchirures de plus de deux pouces de longueur, pas de bréchet extrêmement tordu ni de petites plumes gâtant beaucoup l'apparence de l'oiseau.

VOLAILLES NOURRIES AU LAIT

Les jeunes canards et les poulets des catégories "Spéciale", "A" ou "B" qui portent de la graisse d'une couleur blanche ou blanc-crème sur la poitrine, le dos, les hanches et les os du bassin, et dont la peau et la chair sont d'une texture tendre peuvent être, et, en ce qui concerne les poulets, seront décrits "Nourris au lait" et désignés *"Catégorie Spéciale, Nourris au lait"*, *"Catégorie A, Nourris au lait"*, ou *"Catégorie B, Nourris au lait"*, suivant le cas.

CAL/BCA OTTAWA K1A 0C5
3 9073 00200427 5



Une volaille cuite, prête à servir.

Ottawa: Edmond Cloutier, Imprimeur de Sa Très Excellente Majesté le Roi, 1942.